

Pemanfaatan Ikan Patin Sebagai *Snack* (Produk Ekstrusi) Protein Tinggi dalam Upaya Peningkatan Gizi dan Ketahanan Pangan

Mala Nurilmala¹⁾

¹⁾Dept Teknologi Hasil Perairan, FPIK-IPB

Abstrak

Ikan patin merupakan ikan yang sudah berhasil dibudidayakan dengan baik. Ikan ini mempunyai nilai protein yang tinggi. Indonesia mempunyai potensi yang tinggi untuk mengembangkan budidaya ikan patin. Pemanfaatan ikan patin belum optimum serta konsumsi ikan di Indonesia masih sangat rendah. Di sisi yang lain *snack* (produk ekstrusi) merupakan makanan yang sangat digemari. Selama ini *snack* (produk ekstrusi) yang beredar di pasaran kaya akan karbohidrat saja tetapi rendah proteinnya. Tujuan penelitian ini untuk menemukan metode pengeringan yang tepat dalam pembuatan grit ikan patin. Menentukan formulasi yang tepat serta menganalisis mutunya berdasarkan sifat sensori, fisik, kimia, mikrobiologi. Pada penelitian ini juga dilakukan penyimpanan produk yang dihasilkan selama 4 minggu dengan perlakuan penambahan flavor dan tidak ditambahkan. Pada setiap minggu diamati perubahan sifat sensori, fisik, kimia, dan mikrobiologinya. Hasil penelitian menunjukkan metode pengeringan kombinasi 4 jam sinar matahari dan 2 jam pengovenan suhu 70 °C adalah metode pengeringan yang terpilih. Penambahan 15 % grit ikan patin adalah formulasi yang terpilih berdasarkan sifat sensori, fisik, kimia, dan mikrobiologinya. Selama penyimpanan 4 minggu terjadi perubahan mutu pada *snack* yang ditambahkan flavor maupun yang tidak. Akan tetapi sampai minggu ke-4 *snack* berprotein tinggi ini masih layak untuk dikonsumsi.

Kata kunci : Formulasi, Grit, Ikan Patin, *Snack* (produk ekstrusi).